USERS Life

CURSO VISUAL Y PRÁCTICO

16

Huerta Fácil en casa

Desde pequeños a grandes espacios

Asociaciones en la huerta

¿Qué plantas cultivamos con qué plantas?

¿Cómo exploran el suelo y el aire nuestros cultivos?

COMINO / CORIANDRO
PEREJIL / ENELDO
SALVIA / LAVANDA

Flores de lavanda para el hogar

Precio en Argentina $49,90

¡DISFRUTA DE LA NATURALEZA Y MEJORA TU ALIMENTACIÓN!

EN LA PRÓXIMA CLASE ...

USERS Life
CURSO VISUAL Y PRÁCTICO
17
Huerta Fácil en casa
Desde pequeños a grandes espacios
BENEFICIOS DE LAS ROTACIONES
¿Cómo realizar abono verde en la huerta?
CEDRÓN / MELISA
GERANIO DE OLOR
LEMONGRASS
Rotación de cultivos
Planifiquemos año a año el lugar de nuestras plantas
Precio en Argentina $49,90
¡DISFRUTA DE LA NATURALEZA Y MEJORA TU ALIMENTACIÓN!

Distribuidores. Argentina. Capital: Vaccaro Hnos. Representantes de Editoriales S.A., Av. Entre Ríos 919 1er piso (1080), Ciudad de Buenos Aires, Tel. 5411-4305-3854/3908. Interior: Distribuidora Interplazas S.A. (DISA) Pte. Luis Sáenz Peña 1832 (C1135ABN), Buenos Aires, Tel. 5411-4305-0114. México DF: Arredondo Distribuidora S.A. de C.V., Iturbide Nº 18-d frente a cine Palacio Chino - Col. Centro, Tel. 55126069. México. Interior: Compañía distribuidora de periódicos, libros y revistas S.A. de C.V. Centeno Nº 580. Col. Granjas México. Delegación: IZTACALCO. Distrito Federal. C.P. 08400. Tel. 5128-6670. Perú: Distribuidora Bolivariana S.A., Av. República de Panamá 3635 piso 2 San Isidro, Lima, Tel. 511 4412948 anexo 21. Uruguay: Espert S.R.L., Paraguay 1924, Montevideo, Tel. 5982-924-0766. Venezuela: Distribuidora Continental Bloque de Armas, Edificio Bloque de Armas Piso 9.°, Av. San Martín, cruce con final Av. La Paz, Caracas, Tel. 58212-406-4250. Curso visual y práctico Huerta Fácil en casa. Editor responsable: Fox Andina S.A., 15 de Noviembre de 1889, 1339, C1130ABE, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina. Fecha de edición y Copyright © IX-MMXVI, ISSN: 2525-0345. Todos los derechos reservados. Esta publicación no puede ser reproducida ni en todo ni en parte, por ningún medio, sin el permiso previo y por escrito de esta casa editorial. La editorial no asume responsabilidad alguna por cualquier consecuencia derivada de la fabricación, funcionamiento y/o utilización de los servicios y productos que se describen, analizan o publicitan. Las notas firmadas reflejan la opinión de los autores sobre los temas tratados, sin que ello implique solidaridad de la revista con su contenido. Impreso en Sevagraf S.A., Costa Rica 5226 y Fulton, Grand Bourg, Argentina.

Asociaciones en la huerta

Hasta el momento vimos, en cada Clase, los cultivos por separado, sus características, requerimientos y cuidados. A partir de ahora, empezaremos a pensar más en conjunto. En esta Clase veremos las asociaciones posibles que se pueden hacer en nuestras huertas. Esto es, qué planta conviene que esté cerca de otra y el porqué de las asociaciones.

Las plantas exploran diferentes ambientes

Una de las principales causas por las cuales asociamos plantas es, mayoritariamente, por el ambiente que exploran. Como vimos en otras clases, si ponemos nuestros cultivos muy cerca, se puede producir **competencia**, ya sea por los recursos del suelo (habrá demasiadas raíces para poco espacio, pocos nutrientes y poca agua) o por la radiación (si las plantas están muy juntas tenderán a sombrearse unas a otras). Para evitar la competencia debemos, en primer lugar, respetar la distancia entre plantas, pero otra estrategia que tenemos es la de **asociar plantas que exploran diferentes ambientes**.

Las diferentes exploraciones pueden ser del suelo y del ambiente aéreo. Así podemos dividir a nuestros cultivos.

Exploración de las raíces

Cultivos cuyas raíces exploran en profundidad: en general son de gran porte, como todas las Solanáceas (tomate, pimiento, berenjena). Si bien la mayor parte de las raíces están en los primeros centímetros de profundidad, estos cultivos pueden llegar a explorar desde 1 metro hasta 1 metro y medio de profundidad.

Cultivos cuyas raíces exploran superficialmente el suelo: en general son las plantas que tienen pequeño porte, como las hortalizas de hoja (lechuga, rúcula, espinaca). Otras especies que tienen raíces que exploran poco el suelo son las de la familia de las Aliáceas (ajo, puerro y cebolla).

Cultivos cuyas raíces son reservantes: aquí podemos reunir a todos los cultivos cuyas raíces (u órganos subterráneos) sean reservantes. Entre ellos la zanahoria, el rabanito, la remolacha, la batata, la papa (recordemos que se trata de un tubérculo, que es un tallo subterráneo), el nabo, etcétera. Estos cultivos requerirán una porción más importante de suelo, que deberemos tener en cuenta a la hora de planificar espacialmente nuestros canteros.

Exploración de parte aérea

Al igual que hay plantas que exploran de manera diferente el suelo, el crecimiento de la parte aérea (hojas, tallos, flores, frutos) también es diferente entre especies. Podemos encontrar:

Plantas que forman pequeñas matas de hojas: en general se trata de las hortalizas de hoja, que forman rosetas o agrupaciones de hoja de pequeño porte (algunos ejemplos son la lechuga, la rúcula, la espinaca y la radicheta). Otras hortalizas de hoja, como por ejemplo la acelga, tienen mayor porte. Otra planta que genera pequeñas matas es la frutilla, que no crece más de 30 centímetros de altura.

Plantas que crecen en altura: la mayoría de las plantas que crecen en la estación primavero-estival suelen crecer en altura y tener un gran porte (o deben tutorarse y adquieren de esta manera altura). Las plantas de este grupo son el maíz, el tomate, el pimiento, y la berenjena. La planta de haba, de crecimiento invernal, también tiene un gran porte y altura.

Plantas que crecen de forma rastrera: la sandía, el melón, el zapallo (todas de la familia de las Cucurbitáceas) y la batata crecen de manera rastrera. Suelen tener hojas de gran

Las raíces de cebolla y lechuga exploran muy superficialmente el suelo.

A La planta de batata desarrolla raíces reservantes que crecen en el suelo. B La zanahoria es una raíz engrosada.

tamaño, por lo que forman como alfombras sobre el suelo. Es de mucha utilidad tener presentes estas plantas durante el verano porque ofrecen una capa de masa vegetativa que cubre el suelo y evita la pérdida excesiva de agua por evaporación.

Plantas que trepan por sí solas: algunas hortalizas poseen estructuras llamadas **zarcillos** que son modificaciones de hojas que tienen la capacidad de "agarrarse" por sí solas. El pepino, los porotos, las

Asociando especies que exploran diferentes ambientes, lograremos aprovechar mejor el espacio en nuestra huerta.

A La planta de frutilla forma una pequeña roseta de hojas. B La planta de maíz crece en altura.

Ⓐ Planta de sandía que cubre el suelo. Ⓑ La planta de zapallo tiene hojas muy grandes que van poco a poco cubriendo el suelo.

arvejas son algunos ejemplos. Las podemos plantar cerca de alambrados o construir estructuras para que trepen, aunque también pueden trepar a otras plantas, pero esto lo veremos más adelante.

Las plantas tienen diferentes requerimientos

Así como vimos que las plantas exploran diferencialmente el suelo y la porción aérea, también se diferencian en lo que respecta al uso de los recursos como agua, nutrientes y radiación. Así hay plantas que están mejor adaptadas a crecer en ambientes sombríos (aunque son las menos) y podrán estar asociadas espacialmente a plantas que requieren mucha radiación y

Ⓐ La planta de pepino tiene zarcillos y puede trepar por sí sola en alambrados u otras estructuras. Es un cultivo primavero-estival. Ⓑ La arveja también tiene zarcillos y trepa. Es una leguminosa de crecimiento invernal.

Ⓐ *El ajo es un gran repelente de insectos.* Ⓑ *Las crucíferas (repollo, brócoli, coliflor) son bactericidas.*

tienen gran porte. La **albahaca** y el **tomate** (u otras Solanáceas como pimiento o berenjena) son el ejemplo más clásico de este tipo de asociación. El tomate es una planta de gran porte que requiere radiación intensa, mientras que la albahaca es una planta de menor porte y se adapta a los ambientes más sombríos. La **lechuga del minero** (*Montia perfoliata*) es una hortaliza de hoja (poco común) que crece en época primavero-estival y requiere radiación poco intensa para su óptimo crecimiento, por lo que se podría asociar con plantas de mayor porte.

Las plantas pueden también asociarse en el tiempo (en el corto plazo)

Si bien este tema lo veremos con más detalle en la próxima Clase, aquí nos detendremos en un aspecto con el que podremos manejar en el corto plazo el espacio que ocupan los cultivos que realizamos. Por ejemplo, en un mismo cantero podemos transplantar lechuga, tomate y albahaca en el mismo momento. Como el ciclo de cultivo de la lechuga es el más corto, cuando los tomates comiencen a generar flores y frutos (y requieran más espacio en el suelo y porción aérea), ya habremos cosechado las plantas de lechuga. Este es un mero ejemplo, pero, conociendo los portes de las plantas y la duración del ciclo, podemos hacer asociaciones "temporales" de cultivos y aprovechar al máximo el espacio.

Hay plantas con distintas funcionalidades

Como vimos en clases anteriores, nuestras huertas no solamente tienen plantas hortícolas, sino que siempre deberemos incrementar la biodiversidad. Esto es, incrementar la variedad de insectos y plantas que hay en nuestra huerta. Aquí nos detenemos especialmente en las funcionalidades que tienen las plantas y qué rol juegan. Así, por ejemplo, las **plantas aromáticas** no solamente agregan un ingrediente condimenticio a nuestras huertas, sino que por su aroma seguramente atraerán a insectos benéficos (como abejas y abejorros, claves para la polinización de nuestros cultivos). Otro aliado de la huerta son las plantas cuyas flores son de colores vívidos, como es la caléndula o el copete. Los insectos no solamente son atraídos por los aromas, sino también por los colores

Es una muy buena idea asociar especies que repelen plagas con otras que son más susceptibles a ellas.

(dependiendo de qué insecto se trate, lo atraerá uno u otro color). La **caléndula** es una gran aliada en nuestras asociaciones, dado que tanto sus hojas como sus tallos y hojas atraen a los pulgones. ¡Hagan la prueba! Si asocian caléndula con hortalizas de hoja, como las crucíferas (que son muy susceptibles a los pulgones), verán que todos los insectos estarán sobre las caléndulas y los repollos crecerán normalmente.

Hay hortalizas que cumplen el rol de repeler insectos. El **ajo** y la **cebolla** son excelentes repelentes de insectos, por lo que asociarlos con cultivos que son más susceptibles ¡traerá aparejado grandes beneficios! Las **crucíferas**, por su parte, son conocidas por su efecto bactericida, por lo que no solamente es conveniente asociarlas con otros cultivos, sino que una vez cosechado el órgano de interés (hoja en caso de repollo blanco y colorado, inflorescencias en caso de coliflor y brócoli), se puede picar los restos de hojas y raíces e incorporarlas al suelo.

¿Qué asociamos con qué?

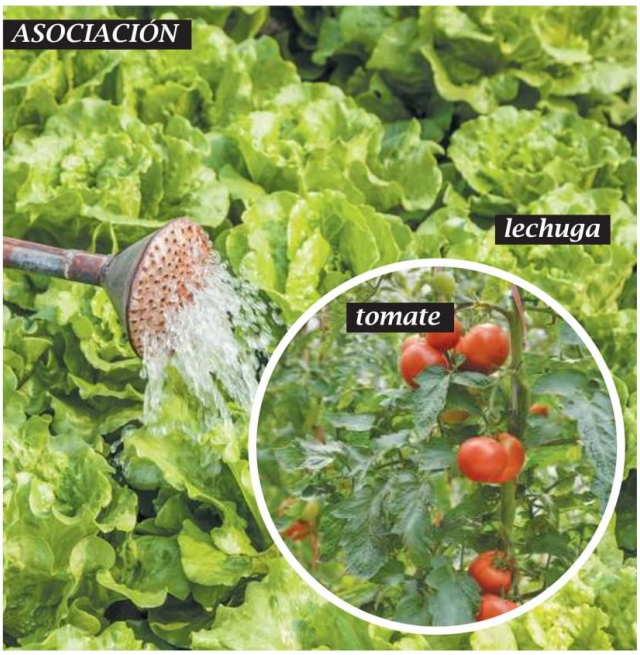
Hasta ahora vimos las características de nuestros cultivos en lo que respecta a los requerimientos de recursos (suelo, agua y radiación). Vimos, también, las características de crecimiento de los cultivos y algunas particularidades en lo que respecta a propiedades repelentes. ¿Y cómo asociamos?

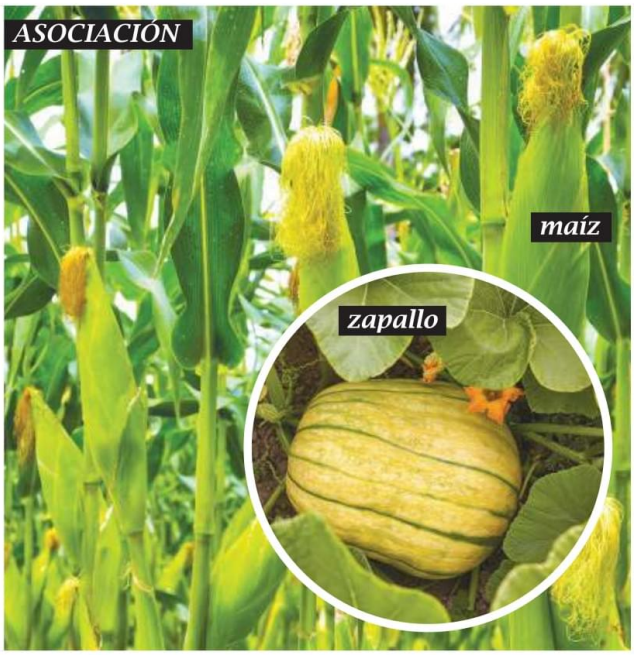
En primer lugar, lo más sencillo e intuitivo es **asociar plantas cuya exploración de suelo sea diferente**. Así, podremos asociar un cultivo de poca exploración de suelo (como lechuga o rúcula) con uno que explora a mayor profundidad, como son el tomate, la berenjena o el pimiento.

En segundo lugar, se puede **asociar un cultivo que tiene poco porte con uno de gran porte**. Así, podemos pensar un cantero con plantas de gran porte en el medio y a los costados plantas de menor porte. Si estamos en el hemisferio sur, recordemos que las plantas más altas deberán ir más al sur, dado que, si están al norte, quedarán por delante de las de menor porte y las sombrearán. Podemos pensar en maíz asociado con plantas de frutilla, por ejemplo.

Un ejemplo clásico de una **asociación de verano** es el maíz, poroto y zapallo. En primer lugar, se siembran (o transplantan) los maíces, en general dispuestos a distancias de 1 metro (armando un damero). Cerca de los maíces se plantan porotos, una planta muy herbácea que tiene la propiedad de trepar, por lo que sola se trepará en el maíz.

Conocer el porte de las plantas y su ciclo de cultivo nos ayudará a aprovechar tiempo y espacio.



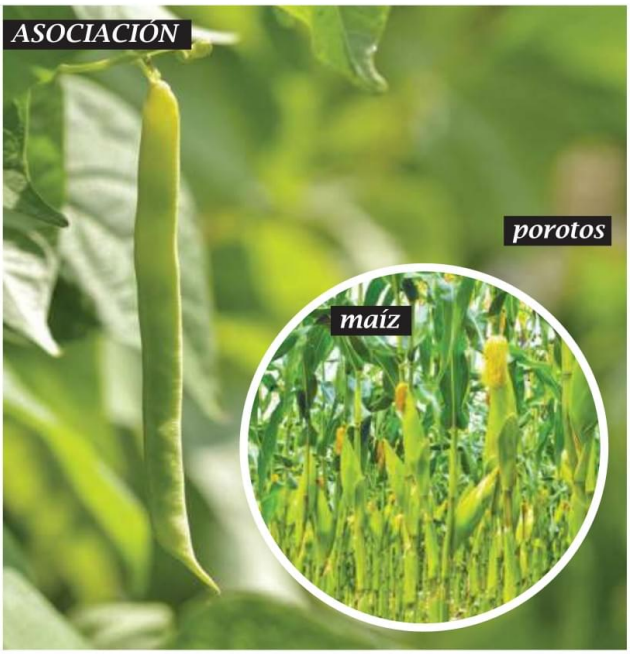


TIPO DE EXPLORACIÓN DE LOS CULTIVOS

Exploración de las raíces		Exploración de parte aérea	
Cultivos cuyas raíces exploran en profundidad	Tomate, pimiento, berenjena, girasol, zapallo, zapallitos, quinoa, amaranto	**Plantas que forman pequeñas matas de hojas**	Lechuga, rúcula, espinaca, radicheta, acelga, frutilla, cilantro, perejil, cebolla, ajo
Cultivos cuyas raíces exploran superficialmente el suelo	Lechuga, rúcula, espinaca, ajo, berro, puerro, cebolla, radicheta (mientras es joven)	**Plantas que crecen en altura**	Maíz, tomate, pimiento, berenjena, haba, girasol, topinambur, alcaucil, soja, quinoa, amaranto
Cultivos con órganos reservantes subterráneos	Zanahoria, rabanito, remolacha, batata, papa, nabo, daikon, rábano rusticano, achicoria, topinambur	**Plantas que crecen de forma rastrera**	Sandía, melón, zapallo, batata, taco de reina o capuchina
		Plantas que trepan por sí solas	Pepino, poroto, arveja, zapallo, zapallito, papa del aire

Al mismo tiempo que el poroto, se siembra o transplanta una planta que sea rastrera, tal como el zapallo, el melón o la sandía (en general, se utiliza zapallo). Mientras el maíz crece, los porotos se trepan a ellos y el zapallo crece de manera rastrera por el suelo.

Como siempre decimos en estas clases, las asociaciones que proponemos aquí son solamente indicativas, ¡no son recetas! Es muy importante que probemos cuáles son las mejores asociaciones para el lugar en donde se encuentra nuestra huerta, con los cultivos que realizamos más usualmente y que mejor se adaptan. En la tabla que aparece arriba, aparecen ordenados, por un lado, los cultivos según la exploración de sus raíces y, por otro, las plantas según su crecimiento o formación. Nos servirá para probar diferentes asociaciones.



COMINO

Cominum cyminum

Se consume el fruto.

Un conocido refrán dice “me importa un comino”, haciendo referencia a algo que nos interesa poco o nada. Proviene del siglo XIX, de Francia, donde el comino era una planta considerada plaga y de poca importancia. En nuestra huerta no nos debería importar un comino el comino. Es una planta de muy fácil crecimiento que nos dará frutos para condimentar nuestras comidas, carnes y platos cotidianos.

frutos

Familia	Umbelíferas (o Apiáceas)
Propagación	El cultivo se inicia por semilla
Duración del cultivo	4 meses
Suelo	Profundo, bien drenado
Separación entre plantas	60 centímetros
Riego	Poco
Luz	Sol pleno
Rotaciones	No es recomendable cultivar comino todos los años. Se puede rotar con otras plantas aromáticas.

Nivel de dificultad del cultivo

Este calendario es para climas templados-cálidos.

	Invierno			Primavera			Verano			Otoño		
Siembra		●	●	●	●							
Cosecha					●	●	●					

Es una planta originaria de la zona del Mar Negro (Europa–Asia). Muchas civilizaciones lo utilizaban como condimento y para producir bebidas alcohólicas (egipcios, sirios, libaneses y persas). Fueron los árabes quienes lo llevaron a Europa occidental (España), donde se continuó expandiendo el cultivo.

Actualmente, el comino se utiliza con condimento y como aromatizante. Se utiliza su esencia para realizar licores y otras bebidas alcohólicas. Las semillas, además, se utilizan para agregar a panes y a quesos.

¿Cómo es la planta de comino?

La planta de comino es una hierba anual, de pequeño porte (puede llegar a 50 o 60 centímetros de altura). Tiene un tallo erecto, hojas y flores pequeñas. Las flores de color blanco o rojizo, reunidas en inflorescencia de tipo umbela (característica de todas las plantas de la familia de umbelíferas —zanahoria, apio, hinojo, coriandro— que tiene la particular forma de la estructura de un paraguas). El **fruto**, que es el órgano que se consume, está cubierto de pelos de color marrón o marrón amarillento. Su tamaño es de unos 5 milímetros.

Requerimientos

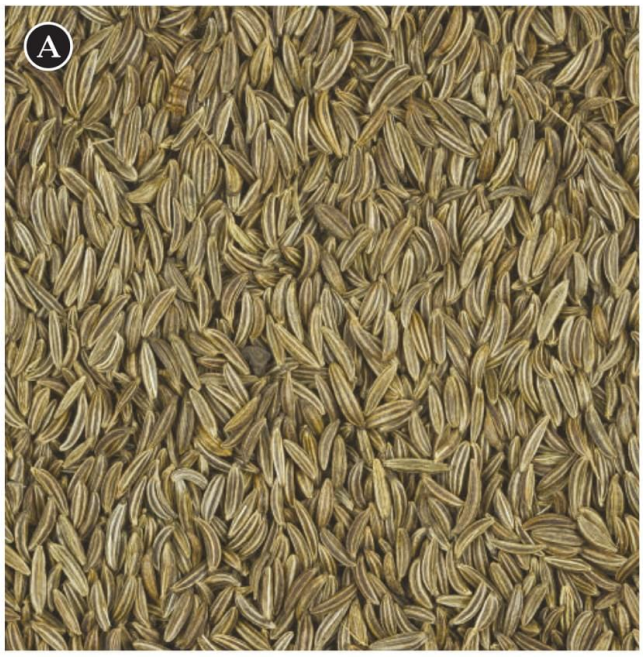
El comino es una especie que se adapta preferentemente a **climas templado-cálidos**, sin grandes variaciones de temperatura. Las temperaturas más óptimas de crecimiento son las templadas, pudiendo soportar hasta 4 ºC bajo cero. Es muy importante que el ambiente esté protegido de los vientos fuertes, dado que el cultivo no tolera este tipo de problema.

Respecto al **suelo**, los más óptimos son los areno arcillosos, profundos, permeables (es decir, que dejan pasar bien el agua, no se encharcan), de fácil drenaje.

Por último, el **riego** no es un gran impedimento para realizar este cultivo, pero es conveniente realizar riegos esporádicos. Se trata de un cultivo de zonas áridas.

Iniciación del cultivo

El cultivo se inicia por semilla. En general se puede realizar **siembra directa** (esto es colocar la semilla en el suelo, en el lugar definitivo) o bien realizar **plantines para su posterior transplante**. En el caso de que la iniciación sea por siembra directa, es necesario prestar



Ⓐ Frutos de comino. Ⓑ Flores de comino.

especial atención a la profundidad a la que se siembra. El comino tiene una semilla chica y no es recomendable enterrarla a más de 3 centímetros, dado que puede no llegar a emerger y perderíamos gran cantidad de plantas.

La mejor época para iniciar el cultivo es en invierno (en zonas templado-cálidas) y se debe procurar tener un suelo bien trabajado, parejo, sin zonas endurecidas para que se implante el cultivo.

Tareas

El cultivo de comino no requiere de grandes tareas. Se debe prestar especial atención a las **malezas**, sobre todo en los primeros momentos, durante los cuales es más susceptible a la competencia por los recursos (suelo, agua, radiación). Otra práctica se realiza con **carpidas**, de modo de que el suelo, sobre todo el que está próximo a la planta, esté bien suelto y permita el óptimo crecimiento de las plantas.

¿Cuándo podemos cosechar?

Aproximadamente a los **cuatro meses** de sembrado el cultivo, comienzan a estar maduros los primeros frutos, que pueden ser cosechados a mano.

El órgano que consumimos es el fruto, por lo que deberemos separarlo del resto de la estructura. Esto se puede hacer golpeando las umbelas con un palo o una varilla.
La maduración de las umbelas en la planta es progresiva, por lo que realizaremos en un mismo ciclo numerosas cosechas.

Paso a paso

Cómo cultivar comino

Podemos obtener este condimento en nuestra propia huerta, siguiendo los pasos que se detallan a continuación.

1 Elegimos semillas de la variedad que queramos cultivar. Recordemos que podemos utilizar semillas de la cosecha anterior (para ello, debemos separar parte de la cosecha para consumo y la otra parte para iniciar el cultivo siguiente).

2 El cultivo se puede iniciar por siembra directa o por plantín y transplante. Debemos tener especial cuidado en la primera fase, dado que se trata de una especie que es muy mala competidora con malezas.

3 Durante el cultivo, nuevamente deberemos tener especial cuidado con las malezas. Se podrán realizar carpidas para que el suelo, sobre todo cerca de la planta, esté suelto y permita un óptimo crecimiento.

4 La cosecha se puede realizar cuatro meses luego de iniciado el cultivo. Se cosechan los frutos maduros.

1

CORIANDRO/CILANTRO

Coriandrum sativum

El coriandro o cilantro es de la misma familia que el comino, las umbelíferas. Se aprovecha de este cultivo no solamente las semillas, sino también las hojas. Ambas se utilizan como condimento de las comidas. Su aroma es muy particular, pero cuidado que a algunas personas no les resulta muy agradable. Si no tenemos problema con él, ¡permitámonos que invada nuestras huertas!

El coriandro es originario de la zona mediterránea (norte de África y sur de Europa). Es muy apreciado por la cantidad de propiedades que

Familia	Umbelíferas
Propagación	El cultivo se inicia por semilla
Duración del cultivo	Anual
Suelo	Profundo, bien drenado
Separación entre plantas	Se hace una siembra al voleo
Riego	Medio a alto
Luz	Sol pleno
Rotaciones	Evitar otras Umbelíferas o Apiáceas, como hinojo, perejil o apio

Se consumen los frutos y las hojas.

Nivel de dificultad del cultivo

	Invierno			Primavera			Verano			Otoño		
Siembra	●	●	●	●								●
Cosecha						●	●					

tiene, principalmente dadas por los compuestos que están presentes en sus hojas y frutos. Entre ellos, podemos destacar los aceites esenciales de los frutos, principalmente linalol.

¿Cómo es la planta de coriandro?

La planta de coriandro tiene un tallo herbáceo erecto sin pelos (glabro) que puede ramificar (dependiendo de las condiciones ambientales, la variedad que se trate, entre otros). Las hojas en la planta son diferentes, algunas (en general las que se encuentran más próximas al suelo) son pecioladas con forma de óvalo, mientras que otras son dentadas (es decir, que presentan los bordes irregulares) y compuestas. Las flores son muy pequeñas y pueden ser de color blanco, púrpura o rosado, agrupadas en umbelas. Los frutos (que son los que se consumen) son muy pequeños y de color marrón. Por dentro se encuentran las semillas (2 en total).

Requerimientos

Al igual que otros cultivos de umbelíferas, el coriandro no tiene muchos requerimientos para su cultivo. Es una especie de **climas templados**, sensible a heladas, sequías y vientos fuertes.

Los suelos más óptimos son los de **textura media** (ni muy arcilloso ni muy arenoso), ricos en materia orgánica. Requiere **riegos abundantes**.

Iniciación del cultivo

El coriandro/cilantro se inicia por semilla.

Se puede realizar una **siembra directa** (esto es, colocar la semilla directamente en el suelo en su lugar definitivo) o realizar **plantín para su posterior transplante**. Al igual que todas las umbelíferas, el tiempo que transcurre entre que se realiza la siembra hasta que emerge el cultivo es bastante largo, por lo que deberemos tener especial cuidado en esta fase. Una práctica que se puede realizar es premojar la semilla (en agua) de 24 a 48 horas antes de realizar la siembra, de modo de adelantar una fase de la germinación (que se denomina "imbibición" e implica el ingreso de agua a la semilla y la activación de los procesos que llevarán adelante la germinación).

La siembra podemos realizarla en un período bastante amplio de tiempo en el año, desde mediados de otoño a principios de primavera en climas templados. Cuando más nos acerquemos a siembras primaverales, más corto será el ciclo de cultivo, pudiendo cosechar frutos en el mes de diciembre si la siembra se señaliza en septiembre.

Ⓐ Frutos de coriandro. Ⓑ Planta de coriandro. Ⓒ Coriandro en la huerta asociado a lechuga.

Tareas

La mayor tarea que se debe hacer en el coriandro es el control de malezas, sobre todo en los estadios iniciales del cultivo, en los que el crecimiento es muy lento. Por la disposición que tienen sus hojas, además, es muy mal competidor. Recordemos que requiere riegos abundantes, por lo que deberemos proveer de agua al cultivo durante todo su ciclo.

Cosecha

Del coriandro podemos aprovechar las hojas y los frutos. En cuanto a las **hojas** podremos comenzar a cosecharlas a medida que se desarrollen, teniendo especial cuidado en que si luego queremos cosechar frutos, no debemos realizar una cosecha excesiva de hojas porque serán estas las que nutrirán al fruto durante su crecimiento (al respecto, ver la **Clase 10** sobre hortalizas de fruto).

Si deseamos cosechar **fruto**, deberemos ser más pacientes, dado que se forma al finalizar el ciclo. El largo del ciclo, como se mencionó anteriormente, depende del momento en que se inicie el cultivo. Así, con siembras otoñales obtendremos frutos maduros a mediados de la primavera, mientras que si realizamos siembras primaverales, obtendremos frutos maduros al comenzar el verano (la duración del ciclo es considerablemente más corta).

Paso a paso

Coriandro en nuestra huerta

Esta planta de aroma fuerte y característico puede crecer sin problemas en nuestra huerta.

1 Elegimos semillas de la variedad que queramos cultivar. Recordemos que podemos utilizar semillas de la cosecha anterior (para ello, debemos separar parte de la cosecha para consumo, y la otra parte para iniciar el cultivo siguiente).

2 El cultivo se puede iniciar por siembra directa o por plantín y transplante. Debemos tener especial cuidado en la primera fase de cultivo dado que se trata de una especie que es muy mala competidora con malezas.

3 Durante el cultivo, nuevamente deberemos tener especial cuidado con las malezas. Los riegos deben ser abundantes, para generar un gran follaje y posterior desarrollo de frutos.

4 Del coriandro se pueden aprovechar las hojas y los frutos maduros. Las hojas podrán comenzarse a cosechar a los pocos meses de iniciado el cultivo.
Si deseamos luego cosechar frutos, debemos ser cuidadosos con la cantidad de hojas que cosechamos, porque son estas las que nutrirán al fruto en su desarrollo.

5 El fruto se puede cosechar al finalizar el ciclo de cultivo, cuya duración depende de la época de siembra. Recordemos que siembras otoñales permitirán que el cultivo esté para cosechar a mediados de la primavera, mientras que siembras primaverales se podrán cosechar comenzado el verano (el ciclo es más corto).

PEREJIL

Petroselinum crispum

Se consumen las hojas.

Seguimos con las umbelíferas. El perejil es una planta de muy fácil y rápido crecimiento con un muy alto —y poco conocido— contenido de vitamina C. Se suele sembrar al voleo, por lo que podemos incorporarlo en nuestras huertas en pequeños espacios, en los bordes de los canteros, etcétera.

Es una planta originaria del Mediterráneo central europeo. Los usos que tiene la planta son aderezantes, aromatizantes, sazonadores.

Familia	Umbelíferas
Propagación	El cultivo se inicia por semilla
Duración del cultivo	Anual
Suelo	Profundo, bien drenado
Separación entre plantas	Se hace una siembra al voleo
Riego	Medio
Luz	Sol pleno
Rotaciones	No es recomendable cultivar perejil todos los años. Se puede rotar con otras plantas aromáticas.

Nivel de dificultad del cultivo

	Invierno			Primavera			Verano			Otoño		
Siembra		●	●	●								
Cosecha					●	●	●					

Como dijimos, tiene un muy alto contenido de vitamina C, que es poco conocido, pero como consumimos muy pocas cantidades de esta hortaliza, muchas veces no es una fuente suficiente.

¿Cómo es la planta de perejil?

La planta de perejil es una planta herbácea, de pequeño porte. Es erecta, sin pelos, con hojas que forman una roseta con pecíolos muy largos. Los limbos de las hojas (que es lo que nosotros consumimos) pueden ser lisos o rizados, según de qué variedad se trate. Si se decide continuar con el cultivo (y no se cosechan todas las hojas para consumir), se desencadena la floración. Lo que veremos es una vara floral (parecida a la de la zanahoria) con flores que forman una umbela con flores verde-amarillentas (recordemos que la umbela es una agrupación de flores cuya estructura se asemeja a un paraguas).

¿Qué tipos de perejil se pueden cultivar?

Hay tres variedades botánicas de perejil que podemos cultivar:

- Perejil de hojas lisas: es el más común y, como su nombre lo indica, los limbos de las hojas (que es lo que consumimos) son de textura lisa.
- Perejil de hojas rizadas: menos común, se utiliza con frecuencia para decorar platos.
- Perejil variedad *radicosum*: muy poco cultivado en huertas, se consumen principalmente sus raíces.

Requerimientos

El perejil no tiene muchos requerimientos para su cultivo. Es una especie de **climas templados**, sensible a heladas, sequías y vientos fuertes.

Los suelos más óptimos son los de **textura media** (ni muy arcilloso ni muy arenoso), ricos en materia orgánica. Requiere **riegos abundantes**.

Iniciación del cultivo

El perejil, como las plantas que pertenecen a la familia de las Umbelíferas en general, tiene una **germinación muy lenta** (puede llegar a tardar hasta cuarenta días), por lo que hay que prestar especial atención a este momento del cultivo.

Algo sencillo de realizar para que la germinación y emergencia sean más rápidas es embeber las semillas en agua de 24 a 28 horas previo a la siembra.

En general no se suelen hacer plantines de perejil, sino que lo más usual es realizar **siembras directas al voleo**, como se mencionó antes, aprovechando espacios en la huerta como bordes de canteros, espacios entre canteros, etcétera.

Ⓐ Hojas de perejil rizado. Ⓑ Hojas de perejil liso. Ⓒ Flores de perejil.

Tareas

La tarea más importante que se debe hacer en el cultivo del perejil es el control de malezas, sobre todo en los estadios iniciales del cultivo, en los que el crecimiento es muy lento. Por la disposición que tienen sus hojas, además, es muy mal competidor.

Recordemos que, como otras plantas aromáticas que hemos visto hasta ahora, requiere **riegos abundantes**, por lo que deberemos proveer de agua al cultivo durante todo su ciclo.

¿Cuándo podemos cosechar?

Aproximadamente a los dos meses de sembrado el cultivo, podemos comenzar a cosechar las hojas de perejil. Las cosechas se hacen de manera escalonada, a medida que el cultivo va creciendo y requerimos perejil para preparar y acompañar nuestros platos. Como en otros cultivos, podemos cosechar abundantemente y dejar orear para almacenarlo deshidratado. Esta deshidratación también podemos realizarla en un horno.

Paso a paso

Cómo obtener perejil fácilmente

¿Quién puede estar en contra de picar unas hojas de perejil y esparcirlas en todo tipo de platos? Si aprendemos a cultivar perejil, podremos disfrutarlo en los meses de mayor calor.

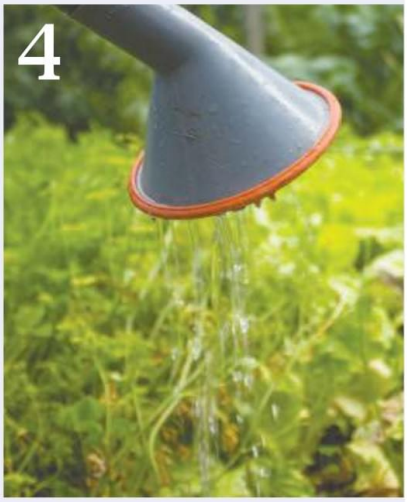
1 Elegimos semillas de la variedad que queramos cultivar (lisas o rizadas). Recordemos que podemos utilizar semillas de la cosecha anterior (para ello, debemos dejar plantas sin cosechar, para que florezcan, desarrollen los frutos y las semillas).

2 El cultivo se puede iniciar por siembra directa o por plantín y transplante, pero lo más usual es por siembra directa y al voleo (es decir, sin seguir líneas de cultivo). Como la germinación es muy lenta, se puede embeber las semillas en agua de 24 a 48 horas previo a la siembra para que esta fase sea más rápida.

3 Debemos tener especial cuidado en la primera fase de cultivo, dado que se trata de una especie que es muy mala competidora con malezas.

4 Durante el cultivo, deberemos tener especial cuidado con las malezas. Los riegos deben ser abundantes, para generar un gran follaje.

5 A partir del segundo mes de cultivo, se puede comenzar a cosechar las hojas, a medida que crezcan o que las queramos consumir. Se pueden realizar varias cosechas o una cosecha grande para luego secarlas al aire libre (oreado) o con calor.



ENELDO

Anethum graveolens

Seguimos con las umbelíferas… ya conocimos el coriandro o cilantro, el perejil, el comino. Ahora es el turno del eneldo, que es una planta anual de crecimiento sencillo, que además de ser muy ornamental, podemos aprovechar de ella hojas y frutos para consumir como condimentos y sus semillas para realizar infusiones.

Originario de la zona este del mar Mediterráneo, es ampliamente apreciado no solamente como condimento, sino también por sus

Se consumen los frutos y las hojas.

Familia	Umbelíferas
Propagación	El cultivo se inicia por semilla, siembra directa, o almácigo y transplante
Duración del cultivo	Anual
Suelo	Profundo, bien drenado
Separación entre plantas	20-30 centímetros
Riego	Alto
Luz	Sol pleno
Asociaciones	Con cultivos de pequeño porte, como lechuga, rúcula, frutilla, entre otros

Nivel de dificultad del cultivo

	Invierno			Primavera			Verano			Otoño		
Siembra		●	●	●								
Cosecha					●	●	●					

efectos benéficos a la salud como atenuador de espasmos uterinos y dolores menstruales, digestivo, diurético y antiespasmódico, entre otras propiedades.

¿Cómo es la planta de eneldo?

La planta de eneldo es herbácea y muy aromática. Posee un tallo que puede ser hueco o con médula blanca, estriado verde y blanco. Puede llegar al metro de altura, pero en general llega a una altura máxima de aproximadamente 45 centímetros. Las hojas son muy finitas, de color verde oscuro. Las flores están agrupadas en umbelas, como todas las umbelíferas, con flores amarillas muy llamativas, que luego se transformarán en frutos con semillas, que pueden consumirse. Las plantas de eneldo tienen numerosas umbelas que se van desarrollando de manera atemporal, siendo la principal la que primero se desarrolla y madura (por ello deberemos tener especial cuidado al momento de la cosecha, deberemos hacer muchas pasadas porque las semillas al madurar caen de la planta).

Requerimientos

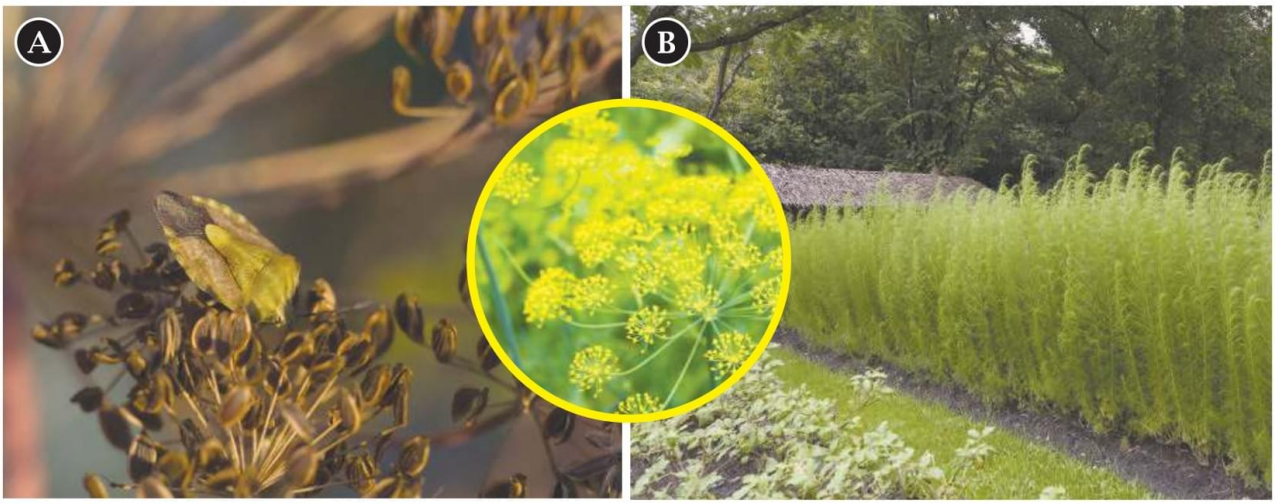
Al igual que otros cultivos de umbelíferas, el eneldo no tiene muchos requerimientos para su cultivo. Es una especie de **climas templados**, sensible a heladas, sequías y vientos fuertes. Los suelos más óptimos son los de **textura media** (ni muy arcilloso ni muy arenoso), ricos en materia orgánica. Requiere **riegos abundantes**.

Iniciación del cultivo

El eneldo se inicia por semilla. Se puede realizar una **siembra directa** (esto es, colocar la semilla directamente en el suelo en su lugar definitivo) o realizar **plantines para su posterior transplante**. Al igual que todas las umbelíferas, el tiempo que transcurre entre que se realiza la siembra hasta que emerge el cultivo es bastante largo, por lo que deberemos tener especial cuidado en esta fase. Una práctica que se puede realizar es pre humedecer la semilla (en agua) de 24 a 48 horas antes de realizar la siembra, de modo de adelantar una fase de la germinación (que se denomina "imbibición" e implica el ingreso de agua a la semilla y la activación de los procesos que llevarán adelante la germinación).

Tareas

La mayor tarea que se debe hacer en el eneldo es el control de malezas, sobre todo en los estadios iniciales del cultivo, en los que el crecimiento es muy lento. Por la disposición que tienen sus hojas, además, es muy mal competidor. Recordemos que requiere riegos abundantes, por lo que deberemos proveer de agua al cultivo durante todo su ciclo.



Ⓐ Umbela con frutos. Ⓑ Eneldo en la huerta.

Cosecha

Del eneldo podemos aprovechar las hojas y los frutos:

- las **hojas** podremos comenzar a cosecharlas a medida que se desarrollen, teniendo especial cuidado en que, si queremos luego cosechar frutos, no debemos realizar una cosecha excesiva de hojas porque serán estas las que nutrirán al fruto durante su crecimiento (ver al respecto la **Clase 12** sobre las hortalizas de fruto).
- si deseamos cosechar **fruto**, deberemos ser más pacientes dado que se forma al finalizar el ciclo. Recordemos que el desarrollo de frutos es dispar, madurando primero los frutos que están en la álbela primaria (que es la más grande). Debemos prestar atención dado que los frutos, una vez maduros caerán de la planta. Una forma de que esto no suceda es colocar redes de malla pequeña (más pequeña que el tamaño del fruto) de modo que luego podamos recolectar todos los frutos juntos y no se caigan al suelo).

Paso a paso

Frutos y hojas de eneldo en la huerta

Si prestamos atención a las malezas y regamos en abundancia, no tardaremos en disfrutar de los ya conocidos beneficios medicinales y gastronómicos de la planta de eneldo.

1 Elegimos semillas de la variedad que queramos cultivar. Recordemos que podemos utilizar semillas de la cosecha anterior (para ello, debemos dejar sin cosechar algunas plantas para poder aprovechar las semillas).

2 El cultivo se puede iniciar por siembra directa o por plantín y transplante, pero lo más usual es por siembra directa y al voleo (es decir, sin seguir líneas de cultivo). Como la germinación es muy lenta, se puede embeber las semillas en agua de 24 a 48 horas previo a la siembra para que esta fase sea más rápida.

3 Debemos tener especial cuidado en la primera fase de cultivo, dado que se trata de una especie que es muy mala competidora con malezas.

4 Durante el cultivo, deberemos también tener especial cuidado con las malezas. Los riegos deben ser abundantes, para generar un gran follaje.

5 A partir del segundo mes de cultivo, se puede comenzar a cosechar las hojas, a medida que crezcan o que las queramos consumir. Se pueden realizar varias cosechas o una cosecha grande para luego secarlas al aire libre (oreado) o con calor. Debemos prestar especial atención a la hora de cosechar hojas si queremos cosechar fruto (recordemos que es necesario mucho follaje para llenar el fruto y lograr un crecimiento óptimo).

SALVIA

Salvia officinalis

Se consumen las hojas.

Es otra integrante de la huerta que fue considerada mágica por varias civilizaciones. Pueblos asiáticos asociaban sus flores a poderes mágicos y medicinales, en Florencia se recomendaba cubrir el cuerpo de los recién nacidos con hojas frescas para asegurar un crecimiento feliz. Existen muchas variedades de Salvia, en Argentina algunas son nativas (como la Salvia guaranítica) y sirve como condimento para salsas, carnes.

Familia	Labiadas
Propagación	División de matas o semilla (plantín y transplante)
Duración del cultivo	Perenne (su ciclo se extiende por más de 2 años)
Suelo	Suelto, bien drenado
Separación entre plantas	50 a 60 centímetros
Riego	Tolera sequías, pero es recomendable realizar riegos regulares
Luz	Sol pleno

Nivel de dificultad del cultivo

	Invierno			Primavera			Verano			Otoño		
Siembra			●	●						●	●	●
Cosecha				●	●	●	●					

Sus aceites esenciales se utilizan para jabones y perfumes. Además de sus propiedades, es un integrante que agregará color y vida a nuestra huerta, dado que se trata de una planta con porte muy ornamental.

Es originaria de Asia occidental, de la región mediterránea europea y africana, aunque existen muchas especies con orígenes diversos. Además de todos los significados e importancia que ya nombramos, los médicos la recomendaban para la curación de un gran número de dolencias, de allí su nombre "Salvia" que significa "salvarse".

¿Cómo es la planta de salvia?

Es una planta herbácea que puede tener un tallo semi leñoso. Se desarrolla formando matas arbustivas que pueden llegar a medir hasta 70 centímetros de altura. Sus hojas pequeñas son de color verde azulado, de forma ovalada, rugosas al tacto. Las flores que crecen en la parte basal de la planta suelen ser de mayor tamaño que aquellas que crecen en la porción superior. Las flores, de color azulado-violáceo o blanco-rosadas, se agrupan en espigas y los frutos, de forma redondeada, son de color marrón o grises.

Requerimientos

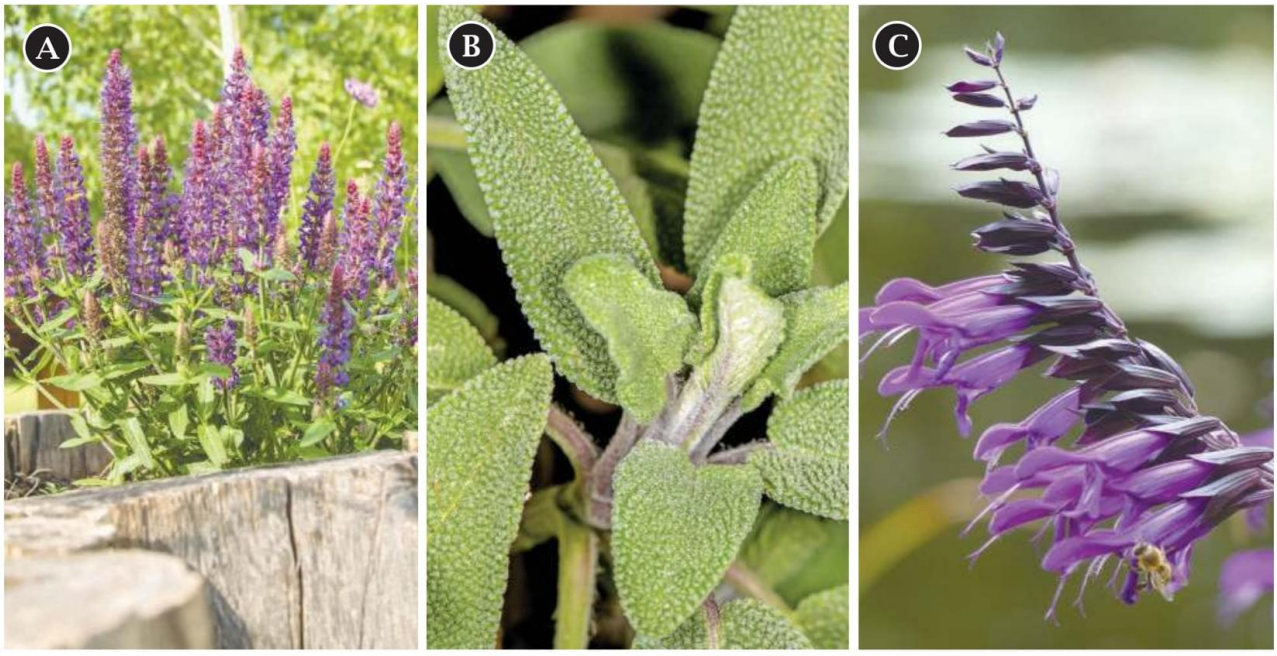
La salvia se desarrolla de manera óptima en climas templado a templado-cálido. De todos modos, es una planta muy rústica con respecto a sus requerimientos, por lo que se puede adaptar a otros ambientes en lo que respecta a la temperatura. Es especial el cuidado que hay que tener con los cambios bruscos de temperatura durante la época de floración y formación de frutos.

Con respecto al suelo, también se adapta a una gran variedad de tipos de suelo, aunque la planta crecerá con mayor vigor en **suelos sueltos**, de buen drenaje.

Respecto al riego, es necesario prestar especial atención al momento del transplante. El cultivo es muy **resistente a la sequía**, aunque es recomendable regar para obtener mejores rendimientos.

Iniciación del cultivo

La salvia se puede iniciar por división de matas (ver "Cómo propagar una planta aromática" en la **Clase 15**). Otra forma de iniciar el cultivo es a partir de semilla, realizando plantines para su posterior transplante, que suele ser en época otoñal. En general, los plantines tienen una altura de 15 centímetros al momento del transplante.



Ⓐ Planta de salvia. Ⓑ Detalle de las hojas de salvia. Ⓒ Flores de salvia.

Es fundamental trabajar muy bien el suelo para una buena implantación de la planta, realizando labores profundas (que se pueden realizar con una laya).

Tareas

La tarea fundamental que hay que realizar en el cultivo de salvia son las **carpidas** y el **control de malezas**, sobre todo en estadíos iniciales. No es necesario que el **riego** sea muy abundante, aunque recordemos que cuanto mayor sea el riego (siempre y cuando no encharque la superficie) el rendimiento de hojas será mayor.

De todos modos, al ser una planta aromática de mediano a gran porte, es recomendable que la salvia ocupe algunos lugares estratégicos en nuestras huertas, no es necesario destinar todo un cantero para plantarla.

Cosecha

Se recomienda realizar la cosecha previo a que la planta florezca, momento en el cual se obtiene el mayor crecimiento y el mayor vigor (luego los fotoasimilados generados por las hojas serán destinados a las estructuras reproductivas, que son energéticamente muy demandantes).

Es recomendable secar las hojas de salvia para luego almacenarlas. Esto, como con el resto de las plantas aromáticas, se puede hacer al aire libre (oreado) o en secaderos.

Paso a paso

Cómo obtener salvia fácilmente

Sigamos estos pasos para obtener tupidas y perfumadas plantas de salvia.

1 La salvia puede ser iniciada a partir de semillas (realización de plantines y posterior transplante) o a partir de división de matas.

2 El momento de transplante será en el otoño, cuando la planta haya alcanzado una altura de 15 centímetros. La distancia entre plantas debe ser de 75 centímetros y entre líneas de 50 centímetros.

3 La salvia puede ser una planta de gran porte, por lo que al momento de seleccionar el lugar definitivo de ubicación, debemos tener en cuenta esta particularidad. Sumado a ello, es una planta perenne. El lugar que elijamos puede ser en pleno sol.

4 Se recomienda realizar la cosecha de hojas previo a la expresión de la floración, dado que la planta está en su estado óptimo de crecimiento.

LAVANDA

Lavandula angustifolia

Hasta el momento vimos todas plantas que, entre muchos usos, se pueden consumir como comidas o como condimentos. La lavanda es una planta que no puede no estar en nuestra huerta, pero no porque podamos consumir sus hojas o sus frutos, sino porque sus colores y aromas atraerán numerosos insectos benéficos y ¡nos atraerá a nosotros a acercarnos!

No se consume.

Familia	Lamiáceas
Propagación	División de matas, estacas o por acodo. Puede también iniciarse por semilla, pero no es muy recomendable.
Duración del cultivo	Perenne (su ciclo se extiende por más de 2 años)
Suelo	Profundo, bien drenado
Separación entre plantas	50 a 60 centímetros
Riego	Requiere escasa cantidad de agua. Es muy tolerante a sequías
Luz	Sol pleno

Nivel de dificultad del cultivo

	Invierno			Primavera			Verano			Otoño		
Siembra				●	●	●				●	●	
Cosecha												

Es originaria de la zona del mediterráneo, centro de África, península arábiga y sur de Asia. Se utilizan para obtener esencias aromatizantes para productos de la industria de la perfumería y de tocador. Tiene además un uso ornamental, dado el bello color de sus flores y el exquisito aroma de flores y hojas.

Vimos además en la **Clase 15** que la lavanda es una planta que atrae mucho a insectos polinizadores como abejas y abejorros, por lo que ubicarla en nuestra huerta será clave para que muchos cultivos hortícolas (como por ejemplo el zapallo) sean exitosos.

¿Cómo es la planta de lavanda?

La lavanda es una planta perenne que forma una mata arbustiva que puede llegar a los 70 centímetros de altura. Los tallos son de sección cuadrangular, con gran cantidad de hojas estrechas y de aroma muy fuerte debido a la cantidad de glándulas que poseen. Las flores son de color violáceo (de su coloración se conoce el color "lavanda") agrupadas verticalmente en tallos de la planta. El fruto es de color castaño y con forma de elipse.

Requerimientos

Al igual que la mayoría de las plantas aromáticas, la lavanda es una planta muy rústica que no requiere de grandes cuidados.

Campo de lavanda.

Es una planta **xerófita** (es decir, que se adapta a climas áridos), por lo que las temperaturas óptimas de crecimiento son templadas a cálidas con muy buena luminosidad. De todas maneras, resiste temperaturas invernales bajas.

Los suelos deben ser sueltos y bien drenados, y no es muy exigente en lo que respecta al contenido de materia orgánica. Los riegos deben ser muy esporádicos, dado que riegos abundantes y encharcamientos pueden traer aparejados problemas sanitarios en las raíces.

Iniciación del cultivo

El cultivo puede iniciarse de manera **agámica por división de matas, estacas o acodos** (Ver "Cómo propagar plantas aromáticas" en la **Clase 15**). La propagación puede realizarse en épocas otoñales, previo al descanso de invierno o en plena primavera.

El cultivo puede iniciarse también por **semillas**, aunque es menos usual debido a la dificultad de obtener semillas y las labores que hay que realizar para una germinación exitosa. Las semillas deben ser escarificadas (es decir, el tegumento que recubre las semillas debe ser roto mecánicamente). En caso contrario se dificultará la germinación. El mejor momento para hacer los plantines y su posterior transplante es en otoño.

Tareas

La lavanda no requiere de grandes tareas, simplemente control de malezas al momento de la implantación. Recordemos que no requiere que realicemos riegos muy abundantes, por lo que podría decirse que la planta "se cuida por sí sola". Es una planta muy rústica, que requiere de muy pocos cuidados en relación a los beneficios que otorga.

Cosecha

Si bien la lavanda es una planta que en general vamos aprovechado a medida que queremos usar sus hojas y flores (para hacer arreglos, para aromatizar ambientes), la cosecha se realiza en general desde finales de primavera a mediados de verano y se recomienda que sea cuando el cultivo esta con el 50% de las flores abiertas.

Las flores pueden secarse al aire libre (si el tiempo y/o clima del sitio lo permite) o en secaderos.

USERS Life

CURSO VISUAL Y PRÁCTICO

Huerta Fácil en casa

Desde pequeños a grandes espacios

Dirección editorial
Miguel Lederkremer

Edición
Fernando Ojam

Autores
Darío Javier Schiavinato
Marcela Harris

Diseño y maquetado
Marina Mozzetti

Fotografía
Milena Iglesias

Producción
Gustavo De Matteo

Atención al lector, suscripciones y ventas
usershop@redusers.com

Publicidad
publicidad@redusers.com
+54(011)4110 8710

CON TÉCNICAS SIMPLES QUE DAN RESULTADO
Huerta Fácil en casa
TOMATE
El riego
LA SUSCRIPCIÓN INCLUYE
576 PÁG. EN 24 FASCÍCULOS
VERSIONES IMPRESA Y DIGITAL
DIPLOMA DE FINALIZACIÓN DE CURSO
ORDEN DE COMPRA POR $250
ENVÍO SIN CARGO
+54 (011) 4110-8700 | USERSHOP.REDUSERS.COM
SÓLO VÁLIDO PARA ARGENTINA Y HASTA AGOTAR STOCK DE 100 UNIDADES.

SUMARIO 16

1 / Asociaciones en la huerta

Guía de Cultivos

8 / Comino

11 / Coriandro/Cilantro

14 / Perejil

17 / Eneldo

20 / Salvia

23 / Lavanda

Darío Javier Schiavinato. Ingeniero Agrónomo de la Universidad de Buenos Aires. Docente de la Cátedra de Botánica Sistemática de la Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires. Participa en varios proyectos de Investigación y Extensión relacionados con la flora argentina.
Marcela Harris. Ingeniera Agrónoma de la Universidad de Buenos Aires. Actualmente trabaja en la Cátedra de Horticultura de la Facultad de Agronomía de la UBA. Participa del programa PEUHEC (Programa de Extensión Universitaria en Huertas Escolares y Comunitarias) de la misma institución.

USERS Life

CURSO VISUAL Y PRÁCTICO

Huerta Fácil en casa

Desde pequeños a grandes espacios

Algunos de los cultivos que conoceremos

HORTALIZAS DE HOJA: lechuga, rúcula, radicheta, cebolla de verdeo, acelga, apio, repollo
FRUTOS: tomate, ají, berenjena, melón, sandía, frutilla, kiwi, vid, calabaza, zapallo
HORTALIZAS SUBTERRÁNEAS: papa, zanahoria, cebolla, batata, ajo, rábano, remolacha
TALLOS COMESTIBLES: alcaucil, espárrago, coliflor, brócoli, puerro
GRANOS Y SEMILLAS: choclo, lenteja, garbanzo, arveja, poroto
PLANTAS O HIERBAS AROMÁTICAS: romero, tomillo, orégano, menta, albahaca, laurel, perejil
ÁRBOLES FRUTALES: manzano, peral, membrillero, olivo, mango, naranjo, pomelo, mandarino

...¡y muchos más!

TEMAS DEL CURSO

Los distintos tipos de siembra: directa, en almácigos

El suelo y los sustratos: cómo armar la base de nuestros cultivos

Compost en casa: creando nuestro propio fertilizante

El riego y las tareas importantes: raleo, poda, aporque

Las plantas: conociendo el interior de nuestros cultivos

La biodiversidad en la huerta: animales, insectos y microorganismos

Aprovechamiento y uso del espacio

Orientar nuestros cultivos según el sol y la época

Primavera, verano, otoño e invierno: nuestra huerta, todo el año

¿Cómo y para qué asociamos y rotamos cultivos?

Las malezas y la competencia entre plantas

Plagas y enfermedades: prevenir y sanar

Plantas trepadoras y huertas verticales: ventajas y posibilidades de los “jardínes colgantes”

Conservar y almacenar nuestros vegetales

9 772525 034501 00016